Практическое занятие №29

«Витамины. Обнаружение витамина А в подсолнечном масле, витамина С в яблочном соке, витамина D в курином бульоне»

Цель: провести качественные реакции на витамины в продуктах питания.

Оборудование: подсолнечное масло, FeClз, яблочный сок, вода, крахмальный клейстер, йод, куриный бульон, бром.

Ход работы

**I. Практические задания**

**Опыт 1. Определение витамина А в подсолнечном масле.**

В пробирку налейте 1 мл подсолнечного масла и добавьте 2-3 капли 1 %-ного раствора FeClз.

**Опыт 2. Обнаружение витамина С в яблочном соке.**

Налейте в пробирку 2 мл сока и добавьте воды до 10 мл. Затем влейте немного крахмального клейстера (1 г. крахмала на стакан кипятка). Далее по каплям добавляйте 5 %-ный раствор йода.

**Опыт 3. Определение витамина D в курином бульоне.**

В пробирку с 1 мл куриного бульона прилейте 1 мл раствора брома.

**II. Контрольные вопросы**

1. Какова роль витамина А?

2. Какова роль витамина С?

3. Какова роль витамина D?

**III. Оформление отчета**

Выполнить задания (что делали, что наблюдали).

Ответить на вопросы.

Сделать вывод.

\*Отчеты присылать на электронную почту: andru79r@gmail.com.